DA-11

dancyu
[ダンチュウ]
調理道具シリーズ

鉄製北京鍋 30cm

取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご使用の前に取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。お読みになった後は、必ず保管してください。

⚠ 取扱上の注意

●使用する前に各部に異常がないことを確認してください。異常が生じた場合は、使用しないでください。
●調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。やけどの危険がありますので、ミトンやふきんを使用してください。
●鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
●炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が熱くなります。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。
●取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
●必要以上の空焼きはしないでください。空焼きは火災や本体の変形、取っ手の破損等による火傷の原因となります。
●高温になった鍋を急冷しないでください。変形の原因になります。
●ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
●調理後は内容物を保存しないでください。サビの発生原因となりますので他の容器に移してください。
※調理中は絶対そばから離れないでください。
※製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗いすすいでください。
※つけ置き洗いはしないでください。サビの発生原因になります。

⚠ 中華お玉 取扱上の注意

●表面にシリコン樹脂塗装を施してあります。焼き込みの必要はありません。食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗いすすいでください。
●お届けまでのサビ防止目的で、表面にはシリコン樹脂塗装を施してあります。使い込んでいくうちに遅かれ早かれはがれていきますが、料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合した塗料を使用しています。
●シリコン樹脂塗装がはがれてもご使用上問題ありません。
●塗装のはがれた部分は鉄層が露出しているため水分や調理物が付着したまま放置するとサビが発生します。使用後はすぐに洗って水気を拭き取り、薄く食用油を塗ってから収納してください。
●製品の端面の処理には万全を期しておりますが、お手入れの際には素手で洗わずにスポンジタワシ等を使用してください。

〈北京鍋 30cm〉
表 面 加 工／クリアラッカー塗装
材料の種類／鉄
(底の厚さ 1.2mm)
寸　　法／ 30cm

〈お玉〉
表 面 加 工／シリコン樹脂塗装
材料の種類／鉄

MADE IN JAPAN

鉄を初めて使用される方へのお願い

鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。
鉄の鍋は樹脂加工（テフロン加工など）のものとは異なり、「料理する材料に合った火加減と適切な油の量」を間違えますと、素材を焦がしてしまいます。樹脂加工（テフロン加工など）の鍋と同じ感覚で使うと「より強い熱量が伝わる」のが鉄の特長だからです。

焦げ付かないようにする解決方法は

1. 火加減をいつもより、ちょっと弱火にすること
2. 料理に必要な油の量を見つける事
3. 次の「ごびりつきにくくするために」と「さびにくくするために」を必ず実行する事です。

こびりつきにくくするために

●鉄製の鍋は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒になってきます。ただし、油なじみが良くなるまでは次の「油ならし」を行なってください。

油ならし方法

調理前に鍋をガス火で約 3 分熱し、その後に 0.5 ～ 1 カップ程度の油をまわし入れ、さらに熱します。表面全体にまんべんなく油をなじませてから、余分な油をオイルポットに戻し、その後に適量の油を入れて、油が熱くなってから食材を入れて調理を始めてください。調理材料が冷たいと、こびりつきやすくなりますので、ご注意ください。

さびにくくするために

●使い終わったら、鍋が温かいうちに、お湯でタワシ（亀の子やヤシタワシ）・ササラ等で、洗剤を使わずに洗ってください。（洗剤を使うと、せっかく付いた油膜を落とす事になるので）洗浄後は火にかけて、水気を飛ばしてください。油は毎回塗らなくても、時々気になった時に塗る程度で充分です。ただし、長い間使わない時は油を塗っておいてください。また、裏面については内面を洗ったタワシに若干の油が付着しますので、その同じタワシで洗っていただければ薄く油が付きますので充分です。
●使用後、汚れがひどく、洗剤で洗われた場合には必ず火にかけて水気を飛ばしてから、油を薄く塗って収納してください。洗われた後、水分を付着させたままですと必ずサビますのでご注意ください。

万一こげついたり、サビてしまった場合

●こげついた時は、お湯を入れてしばらく煮立たせ、こげつきを柔らかくしてからタワシ（亀の子やヤシタワシ）等で落としてください。
●頑固なこげつきや、こげ癖のついたフライパン（いつも同じ場所がこげる）やサビが発生した場合には
1. 普段のお手入れとは逆に、まず洗剤とナイロンタワシでゴシゴシ磨きます。
2. 油分がある程度とれたら拭き取って、強火でフライパン全体を「空焼き」してください。
3. 熱がさめたらサンドペーパー（100 ～ 150 版程度）で磨きます。
4. もう一度洗って拭き取り、強火で加熱します。
5. 玉虫色に焼けたら火を止め、熱がある程度さめてから、「こびりつきにくくするために」最初の「油ならし」を行ないます。

この手入れは何回やっても（つまり何回失敗しても）さしつかえありません。鉄は表面に何もコーティングしていないタフな素材だからです。何度でも玉虫色の酸化皮膜がよみがえりますので、安心してお使いください。

表面塗装について

●お届けまでのサビ防止目的で、表面にはクリアラッカー塗装を施してあります。最初に使用する時は「焼き込みの手引き」に従い塗膜を取り除いてから使用してください。
●黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる酸（特にトマトに含まれるリンゴ酸が代表的で、これを含んだ料理をフライパン等に入れたままにしておくと、はがれて銀色（鉄の地肌）になりやすく。）による場合と、レンコン等のアクの強い食品（山菜・ごぼう・ほうれん草・豆等）に含まれています「タンニン」が鉄と反応して、はがれる場合があります。
尚、はがれてもご使用上問題ありません。

焼き込みのてびき ～ガスコンロの強火で行ってください～

焼き込みをする際は、本体・取っ手が熱くなりますので必ずミトン等を使用し素手では行わないでください。
1. 濡れた布で内面をきれいに拭いてから焼き込みを始めてください。
2. ガスコンロの強火で空焼きしてください。炎が当たっている所から徐々に色が変化します。全体が変色するまで熱してください。（鍋を少しずつ傾けて変色していない所に炎が当たるようにすると早く焼き終わる事ができます。塗料が焼けると異臭がするので換気を行ってください。）
3. 鍋が冷えたらスポンジタワシで洗い焼けた塗装等を取り除いてください。洗ったまま放置しないでください。サビが発生します。
4. 水分をきれいに拭き取ってから火にかけ、食用油を多めに入れて野菜屑等を炒め、油を充分になじませてください。
5. ペーパータオル等で余分な油や汚れを拭き取り、焼き込み作業は終了です。

※クッキングヒーターは使用できません。
※料理と一緒に口の中に入っても無害な、食品衛生法に適合した塗料を使用しております。